zo o quarto anno questi nesti sono in caso di dare frutti egualmente grossi come gli alberi adulti, specialmente se sono custoditi in vasi, e concimati come i limoni. D' ordinario però non si suole alle piante adulte dare alcun concime, ed al più nei primi anni perchè acquistino forza più presto si governano con lupini.

Le arance scannellate oltre a servire di condimento come ho detto, si possono candire quando sono ancor piccole e verdi e del diametro non maggiore di un pollice e mezzo, il che si fa in estate. Prima si purgano dall' essenza amara ed acre che contengono nella buccia, mediante una leggiera ebullizione nell' acqua, e ripetute lavature in acqua fredda per varii giorni; dopo di che passandole nel siroppo bollente si fanno indolcire e quindi seccare. Questa operazione si ripete fino al punto che sia necessario per avere una bella incrostazione cristallina di zucchero sulla loro superficie, e che nell' interno pure vi sia penetrato lo zucchero a dovere. La buccia delle grosse e mature può egualmente candirsi, e semplicemente seccata senza altra preparazione si può adoperare per le diverse composizioni di farmacia e per il vermut, avendo reputazione di stomatica e corroborante, come quella delle arance forti comuni, dalle quali non vi è differenza che per le sopraindicate scanalature.

P. Tofani disegnò — Gius. Pera inc.

CITRUS AURANTIUM Striatum

Arancia Scannellata

ANTONIO TARGIONI-TOZZETTI *Raccolta di Fiori Fruitti ed Agrumi* FIRENZE, 1825 CHICAGO BOTANIC GARDEN Octavo